

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan.....	ii
Halaman Tim Promotor.....	iii
Halaman Pernyataan Orisinalitas.....	iv
Lembar Persembahan.....	v
Kata Pengantar.....	vi
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel.....	xiv
Daftar Gambar.....	xvi
Daftar Lampiran.....	xvii
Daftar Singkatan.....	xix
Abstrak.....	xxi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	7
E. Keaslian Penelitian.....	8
F. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Air Susu Ibu (ASI).....	12
B. Produksi ASI.....	12
1. Fisiologi ASI.....	12
2. Komponen ASI.....	15

C. Faktor yang mempengaruhi produksi ASI.....	16
1. Ibu.....	16
a. Asupan Gizi Ibu.....	16
a.1. Kalori.....	16
a.2. Protein.....	20
a.3. Mineral.....	21
a.4. Air.....	21
b. Status Kesehatan Ibu.....	22
c. Anatomi Payudara.....	23
d. Psikologis.....	23
2. bayi.....	27
a. Kemampuan Menyusu.....	27
b. bayi mendapat makanan Tambahan.....	27
c. Bayi Berat Lahir Rendah.....	27
d. Frekuensi Menyusui.....	27
3. Lingkungan.....	28
a. gaya hidup.....	28
b. Status Pekerjaan.....	28
c. Dukungan.....	29
c.1. Dukungan keluarga.....	29
c.2. Dukungan petugas kesehatan.....	30
d. Kepatuhan.....	31
D. Perilaku Praktik Menyusui.....	32
E. Ketidacukupan ASI.....	33
F. <i>Galactagogue</i>	34

G. Daun Pepaya.....	35
H. Hubungan daun Pepaya dengan Produksi ASI.....	39
I. Kue Kering Daun Pepaya.....	41
1. Bahan dan Cara Pembuatan.....	42
2. Cara Mengurangi Rasa Pahit daun Pepaya.....	42
J. Uji Daya Terima Rasa.....	43
K. Konseling Menyusui.....	47
L. Pengukuran Produksi ASI.....	49
BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS.....	51
A. Kerangka Teori.....	51
B. Kerangka Konsep.....	53
C. Hipotesis.....	54
BAB IV METODE PENELITIAN.....	55
A. Desain Penelitian.....	55
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	56
C. Populasi dan Sampel.....	56
1. Penghitungan Sampel.....	56
2. Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	57
3. Teknik Pemilihan Sampel.....	58
D. Intervensi Penelitian.....	60
1. Tahap Pra Intervensi.....	61
a. Pembuatan Kue Kering Daun Pepaya.....	61
b. Uji Hedonik.....	62
c. Uji laboratorium Parameter Saponin, Kalium dan Mangan.....	63
d. Penentuan Dosis.....	64
e. Penyiapan Enumerator.....	64

2. Tahap Intervensi.....	66
a. Pemberian Konseling.....	66
b. Pemberian Kue Kering Daun Pepaya.....	68
E. Variabel Penelitian.....	69
F. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	70
1. Teknik Pengumpulan Data.....	70
2. Instrumen Pengumpulan Data.....	71
G. Pengumpulan Data.....	73
H. Pengolahan dan Analisis data.....	76
I. Alur Penelitian.....	77
J. Upaya Pemenuhan Etika Penelitian.....	79
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	84
A. Hasil.....	84
1. Consort Penelitian.....	84
2. Gambaran Umum Derajat kesehatan Ibu dan Anak.....	86
3. Hasil Uji Coba Pembuatan Kue Kering Daun Pepaya.....	89
a. Pengurangan Rasa Pahit Daun Pepaya.....	89
b. Suhu dan Lama Pemanggangan.....	90
4. Hasil Uji Hedonik.....	89
5. Hasil Penghitungan Dosis.....	92
6. Hasil Analisis Univariat.....	93
a. Distribusi Frekuensi Karakteristik Ibu dan Bayi.....	93
b. Distribusi Frekuensi Asupan Makanan Ibu.....	95
c. Distribusi Frekuensi Dukungan Menyusui.....	95
d. Distribusi Frekuensi Tingkat Kepatuhan.....	97

7. Hasil Analisis Bivariat.....	98
a. Uji Beda Asupan Makanan.....	98
b. Uji Beda Dukungan Praktik Menyusui.....	100
c. Uji Beda Kepatuhan Konsumsi Kue Kering.....	101
d. Uji Beda Frekuensi Menyusui.....	101
e. Uji Beda Kecepatan penambahan Berat badan.....	101
f. Uji Beda Kecepatan Penambahan BB Bayi dalam persentil.....	104
8. Hasil Analisis Multivariat.....	106
a. Analisis Pengaruh Perlakuan dan Perancu	106
b. Analisis Perlakuan dengan dukungan dikontrol.....	108
c. Analisis Kecepatan Penambahan BB Perancu dikeluarkan.....	109
B. Pembahasan.....	110
1. Karakteristik Ibu dan Bayi.....	110
2. Perancu Asupan Makanan.....	113
3. Dukungan Praktik Menyusui.....	114
4. Tingkat Kepatuhan Konsumsi Kue Kering.....	116
5. Frekuensi Menyusui.....	116
6. Suplementasi Kue Kering dan Kecepatan Penambahan BB Bayi....	117
7. Keberlanjutan Hasil Penelitian.....	122
8. Keterbatasan Penelitian.....	124
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	125
A. Simpulan.....	126
B. Saran.....	127

Daftar Pustaka

Lampiran

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Hasil Penelitian <i>Galactogogue</i> Tanaman Pepaya	9
Tabel 2.1	Klasifikasi Tingkat Depresi, Kecemasan dan Stress	26
Tabel 2.2	Komposisi Kandungan Biji, Daun dan Buah Pepaya	36
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Daun Pepaya (dalam 100 g)	38
Tabel 2.4	Komponen Mineral daun Pepaya (mg/kg)	38
Tabel 2.5	Perbandingan Kandungan Zat Dalam Tanaman <i>Galactogoue</i>	40
Tabel 2.6	Komposisi bahan kue kering daun pepaya	42
Tabel 2.7	Skala Hedonik	44
Tabel 4.1	Komponen bahan Kue Kering Daun Pepaya	62
Tabel 4.2	Definisi Operasional	69
Tabel 5.1	PH Daun Pepaya dengan 3 Perlakuan Berbeda	89
Tabel 5.2	Kandungan saponin dalam 2 Proses Pemanggang	90
Tabel 5.3	Distribusi frekuensi Tingkat Penerimaan Kue Kering	91
Tabel 5.4	Hasil Uji Beda Tingkat Penerimaan Rasa Kue Kering	91
Tabel 5.5	Distribusi Frekuensi Karakteristik Ibu dan Bayi	93
Tabel 5.6	Rerata Berat Badan Bayi	94
Tabel 5.7	Distribusi Frekuensi Tingkat Kecukupan Energi dan Protein	95
Tabel 5.8	Distribusi Frekuensi Dukungan Terhadap Praktik Menyusui	96
Tabel 5.9	Distribusi Tingkat Kepatuhan	98
Tabel 5.10	Hasil Uji Beda Asupan Bahan Makanan pada Ibu	99
Tabel 5.11	Hasil Uji Beda Dukungan Terhadap Praktik Menyusui	100
Tabel 5.12	Rerata Frekuensi Menyusui (x/hari)	101
Tabel 5.13	Hasil Uji Beda Kecepatan Penambahan Berat Badan Bayi	102

Tabel 5.14	Rerata berat badan bayi laki laki dan perempuan	104
Tabel 5.15	Uji beda persentil berat badan bayi	104
Tabel 5.16	Rerata persentil bayi laki laki dan perempuan	106
Tabel 5.17	Korelasi variable bebas, perancu terhadap variabel terikat	107
Tabel 5.18	Hasil Regresi Linear	107
Tabel 5.19	Tabel GLM dengan dukungan dikontrol	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Model Makanan Tiga Dimensi	19
Gambar 3.1.	Kerangka Teori	51
Gambar 3.2.	Kerangka Konsep	53
Gambar 4.1.	Proses Penentuan Sampel	59
Gambar 4.2.	Skema Tahap Penelitian	60
Gambar 4.3.	Tahap Intervensi Penelitian	66
Gambar 4.4.	Skema Alur Penelitian	78
Gambar 5.1	Rangkuman Tahap Penelitian	85
Gambar 5.2.	Kue Kering Dalam Ukuran Centimeter	92
Gambar 5.3.	Kecepatan Penambahan Berat Badan	103
Gambar 5.4	Rerata persentil/minggu	105
Gambar 5.5	Gambar kecepatan kenaikan berat badan dalam 4x pengukuran dengan variabel perancu dikontrol	110

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Persetujuan Menjadi Responden
- Lampiran 2.1 : Kuesioner Karakteristik Responden
- Lampiran 2.2 : Lembar Pencatatan Konsumsi Kue Kering Daun Pepaya
- Lampiran 2.3 : Lembar Asupan Zat Makanan dan Minuman
- Lampiran 2.4 : Lembar Pencatatan Kepatuhan Konsumsi Kue Kering Daun
Pepaya
- Lampiran 2.5 : Lembar Pencatatan Penimbangan Berat Badan Bayi
- Lampiran 2.6 : Kuesioner Dukungan
 - a. Dukungan Keluarga
 - b. Dukungan Petugas Kesehatan
 - c. Dukungan Kelompok Pendukung ASI
- Lampiran 3.1 : Kuesioner Skrining DASS
- Lampiran 3.2 : Kuesioner Skrining Sikap
- Lampiran 3.3 : Kuesioner Skrining Karakteristik Bayi
- Lampiran 4 : Lembar Pencatatan Frekuensi Menyusui
- Lampiran 5 : Lembar Pencatatan Asupan Gizi pada Bayi
- Lampiran 6 : Jadwal Kegiatan Penelitian
- Lampiran 7 : Tabel Z Score
- Lampiran 8 : Daftar Berat Badan Bayi Kelompok Kontrol
- Lampiran 9 : Daftar Berat Badan Bayi Kelompok Perlakuan
- Lampiran 10 : Gambar KMS
- Lampiran 11 : Standar Pertumbuhan dalam Persentil
- Lampiran 12 : Ethical Clearance
- Lampiran 13 : Surat Ijin Penelitian

- Lampiran 14 : Hasil Uji Laboratorium
- Lampiran 15 : Prosedur Pembuatan Kue Kering Daun Pepaya
- Lampiran 16 : Visualisasi kue kering daun pepaya dan tanpa daun pepaya
- Lampiran 17 : Replika Makanan
- Lampiran 18 : Langkah Langkah Tahapan Penelitian
- Lampiran 19 : Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas
- Lampiran 20 : Hasil SPSS
- A. Uji Hedonik
 - B. Uji univariat
 - C. Uji Bivariat
 - D. Uji Multivariat
- Lampiran 21 : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 22 : Keterangan Bebas Plagiasi
- Lampiran 23 : *Letter of Acceptance*
- Lampiran 24 : Naskah Publikasi
- Lampiran 25 : Sertifikat Seminar Internasional
- Lampiran 26 : Artikel *Proceeding* Seminar Internasional
- Lampiran 27 : Sertifikat TOEFL

DAFTAR SINGKATAN

AAS	: Atomic Absorbtion Spectrophotometri
AKB	: Angka Kematian Bayi
AKG	: Angka kecukupan gizi
AKI	: Angka Kematian Ibu
ALP	: Alkaline Phosphatase
AOAC	: Ascociation Official Analythical Chemist
ASI	: Air Susu Ibu
ASS	: Air Susu Sapi
BAPPEDA	: Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah
BB	: Berat Badan
BBLR	: Bayi Berat Lahir Rendah
BMR	: Basal Metabolisme Rate
Ca	: Calsium
cm	: centi meter
Cu	: Cuprum
DASS	: Depression Anxiety Stress Scale
DM	: Diabetes Melitus
EPDS	: Eidenberg Postnatal Depression Syndrom
FA	: faktor aktifitas
Fe	: Ferrum
FS	: faktor stres
g	: gram
GLM	: General Linear Model
IMD	: Inisiasi Menyusui Dini
K	: Kalium
kg	: kilo gram
KMS	: Kartu Menuju Sehat
L	: Leaf
LILA	: Lingkar Lengan Atas
LPPT	: Laboratorium Penelitian Pengujian Terpadu
LTH	: Luteotropin Hormone

mg	:	mili gram
Mg	:	Magnesium
Mn	:	Mangan
NEUT	:	<i>Neutrophils</i>
PA'DE	:	Pos ASI Eksklusif Desa
PIF	:	Prolactin Inhibiting Factors
PSRS	:	Pregnancy Stress Rating Scale
SB	:	Simpang Baku
SC	:	Caesarean Section
TBC	:	Tubercle Bacillus
TKE	:	Tingkat Kecukupan Energi
TKP	:	Tingkat Kecukupan Protein
TM	:	Trimester
URT	:	Ukuran Rumah Tangga
WBC	:	<i>White Blood Cell</i>
WHO	:	World Health Organization
Zn	:	Zink